

## ZUTATEN

300g Nudeln (z.B. Hörnchen)  
 50g Butter  
 50g Mehl  
 500ml Milch  
 1/2 Knoblauchzehe  
 2TL Dijon Senf  
 1TL Hähnchen Brühe  
 1TL Petersilie  
 110g Cheddar  
 160g Sandwichscheiben  
 (z.B. "mild-würzig" von Hochland)  
 1 Kugel Mozzarella  
 2EL Paniermehl

## MAC N' CHEESE

1. Die Nudeln al dente kochen, abgießen und Beiseite stellen
2. Den Ofen auf 180°C vorheizen
3. In einem mittelgroßen Topf die Butter schmelzen lassen und den zerdrückten Knoblauch hinzugeben. Beides etwas anbraten. Mehl unterrühren, sodass eine Paste entsteht und anschließend nach und nach mit der Milch ablöschen. Wichtig: Immer gut rühren - am Ende sollten keine Klumpen mehr übrig bleiben
4. Dijon Senf, Brühe und gehackte Petersilie unterrühren. Cheddar, sowie die Sandwichscheiben zerreißen und unter die Sauce mischen. Wichtig: Den Herd nur auf die mittlere Stufe stellen, sonst brennt euch das ziemlich schnell an
5. Nudeln zu der Käsesauce geben und alles gut vermengen
6. Mozzarella in Scheiben schneiden und auf das Mac n' Cheese legen. Mit Paniermehl bestreuen und alles für ca. 30 Minuten im Ofen goldbraun backen

REZEPT FÜR: 4 PERSONEN  
 DAUER: 0 STUNDEN 30 MINUTEN



NOTIZEN